



## **Moelleux aux pommes de Llysa**

### Ingrédients

125 gr de beurre mou  
125 gr de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
3 oeufs  
le zeste d'un citron  
200 gr de farine  
1 sachet de levure chimique  
3 cs de crème liquide  
des pommes

Séparer les blancs des jaunes

Monter les blancs en neige et réserver

Battre le beurre en pommade

Ajouter progressivement les sucres, les oeufs, le zeste de citron, la crème, la farine mélangée à la levure

Ajouter délicatement les blancs en neige

Verser la moitié de la pâte dans un moule de 20 cm de diamètre

Mettre au centre quelques lamelles de pommes

Recouvrir avec le reste de pâte

Couper les pommes en deux et y faire des incisions sans aller jusqu'au bout

Les mettre sur la pâte

Cuire four chaud 180° environ 30 mn

Au moment de servir saupoudrer de sucre glace